



La NOVELLINI FOOD SRL nasce nel 1978 come Azienda specializzata nella selezione e lavorazione delle carni fresche e congelate, proseguendo e sviluppando un'attività che ha radici ben più storiche. Da questa esperienza si è sviluppato nel 1992 un ramo d'azienda dedicato alla produzione industriale nel settore alimentare con la costruzione del nuovo stabilimento su un'area di 25.000 mq, di cui 3.500 coperti, situato in Marengo. Nel 2006 viene completata un'importante struttura funzionale con un ulteriore incremento della superficie coperta che vanta ora 7.500 mq complessivi. Tecnologie all'avanguardia, la puntuale competenza dei propri collaboratori, una sana tradizione e una pluridecennale esperienza fanno della Novellini Food un'azienda con un ruolo di primaria importanza nel settore alimentare del Nord Italia.

L'Azienda da sempre ha sviluppato ed attrezzato i propri reparti produttivi dedicando particolare attenzione alla scelta delle materie prime in modo da ottenere il più elevato livello qualitativo nella realizzazione dei propri prodotti, conferendo sempre più valore aggiunto agli stessi. Con questa filosofia e con il desiderio di diversificare, nel 1992 è nato il settore de "La Cucina dei Sapori". Tale gamma intende offrire, attraverso i moderni Canali della Distribuzione Alimentare, prodotti rivolti ad un consumatore sempre più attento verso una sana alimentazione nel rispetto della tradizione dei sapori veri e genuini.

Risultato di tale impegno produttivo è la specializzazione d'offerta:

- **Brodoè** (brodo di carne, vegetale e di pesce) sia da Agricoltura Biologica che convenzionale
- **I Sughì Freschi** (biologici e convenzionali)
- **Carni cotte fresche**
- **Semilavorati alimentari industriali** (per ripieni di pasta)
- **Le vellutate** (agli asparagi, alle verdure e ai funghi)

Nel corso degli anni, l'Azienda ha diversificato in varie ricette la propria produzione di **Sughì e Condimenti** ottenendo progressivi consensi che l'hanno portata a proporsi ed a diventare anche partner produttivo importante per marchi leader del canale alimentare anche in ambito internazionale. Risultato della spiccata creatività di Giovanni Novellini e del suo team-aziendale, è la realizzazione di un prodotto - **Brodoè** - brodo liquido, pronto all'uso, novità assoluta nel

mercato alimentare che si caratterizza per la "capacità di servizio" e per la sua elevata garanzia di qualità nel rispetto dei sapori tradizionali della cucina genuina. Per la produzione vengono selezionati i fornitori con la scelta di ingredienti di alta qualità, di natura biologica. Brodoè è un prodotto consigliato a tutte le età (da 0 a 100 anni), perché senza glutine, senza glutammato aggiunto e conservanti, senza grassi, facile da digerire e delicato, particolarmente adatto a celiaci, bambini e donne in gravidanza. La sterilizzazione e confezionamento in Tetra Pak offre al consumatore un prodotto pronto all'uso, di pratico servizio e di facile conservazione, a temperatura ambiente grazie al trattamento UHT o anche nella versione di prodotto fresco.

Un'ultima importante novità nella gamma dei nostri prodotti è la realizzazione di **Carni Cotte di Alta Qualità** in sottovuoto: tale metodo di cottura permette alla carne di mantenere la sua tenerezza e tutto il sapore della carne, avvolta dai suoi aromi e spezie naturali. Per completare la sua offerta, in un mercato sempre più complesso, la Novellini Food Srl offre un importante servizio: affitto di spazio gelo (oltre 1500 posti pallets alla temperatura -20°C) e anche a temperatura controllata 0/+4°C, avvalendosi di avanzati sistemi informatizzati per la gestione logistica. Servizio attento, garanzie di mantenimento della catena del freddo sin dal primo momento dell'entrata dei prodotti nello stabilimento e fino alla consegna, gestione dei lotti e delle giacenze. Collegandosi on-line con il nostro sistema informatico è possibile conoscere in tempo reale la situazione del proprio magazzino: quantità, lotto e scadenza della merce ancora in deposito.

L'intero processo di produzione segue un preciso iter di controlli, esposti nel manuale HACCP. Inoltre l'Azienda è in possesso delle Certificazioni di Agricoltura Biologica e IFS.

Il vero grande obiettivo che l'azienda Novellini Food si è prefissata durante gli anni della propria storia è sempre stato quello di offrire e garantire nei confronti della Clientela il massimo della qualità, una **QUALITÀ VINCENTE!**

Un pò di storia...



Dal 1990, semplicità e bontà della cucina italiana



NOVELLINI FOOD SRL

Via R. Bacchelli, 37 - 46045 Marengo di Marmirolo (Mantova)

Tel. +39 0376 294090 - Fax +39 0376 467058

info@lacucinadeisapori.com

www.lacucinadeisapori.com



Sughi Freschi

Ogni giorno scegliamo con cura ogni ingrediente e materia prima per cucinare per voi i migliori sughi secondo le *tradizionali ricette* della **cucina italiana**.

Con i sughi di **Condifreschi** cucinare non è mai stato così facile!

Tante *ricette gustose* da provare ogni giorno, tanti sapori da scoprire e apprezzare per ritrovare la *tradizione italiana* in ogni momento!

Porta un *gusto nuovo* e tanta *fešta in tavola*, con i nostri sughi freschi Condifreschi.

Selezione Oro



Crema ai formaggi 180 g
Pesto al Basilico senz'aglio 150 g
Panna e Funghi 200 g
Noci 150 g



Pomodoro e Basilico 200 g
Amatriciana 200 g
Ragù di carne 200 g
Boscaiola 200 g
Carciofi 200 g

I Classici



Panna e Funghi 90 g
Arrabbiata 90 g
Pesto al Basilico con Aglio 90 g



Pomodoro e Basilico 90 g
Pesto al Basilico senz'aglio 90 g
Ragù di Carne 90 g

I Brodi

Brodè è un brodo prodotto secondo **ricetta tradizionale**, utilizzando *materie prime* scelte, selezionate e fresche. *Non contiene conservanti, glutammato e coloranti*.

E' **SUBITO PRONTO** per:

ottime minestre, mantecare saporiti risotti, aggiungere gusto agli arrosti e intingoli, preparare gustose salse e saporiti sughi, zuppe e sfiziose vellutate.

Brodoè Linea Bio



Brodo di Carne Bio 500 ml
Brogo Vegetale Bio 500 ml

Brodoè Linea Convenzionale



Brodo Vegetale 500 ml
Brodo di Pesce 500 ml
Brodo di Carne 500 ml

Le Vellutate



Vellutata agli Asparagi 500 ml
Vellutata ai Funghi 500 ml
Vellutata alle Verdure 500 ml

Le Specialità Cotte

Lumache e Carni

Specialità **COTTE** in **SOTTOVUOTO**, con il metodo dei grandi chef, **SUBITO PRONTE** per essere solo riscaldate e avere in tavola gustosi secondi piatti della nostra cucina italiana!

Le Lumache

La chiocciola rappresenta un alimento dietetico ad alto valore nutritivo.

Le sue carni sono molto prelibate, gustose e fragranti. Si tratta di un alimento con un buon apporto di proteine (ben 13,4%) e presenza molto limitata di grassi (solo l'1,7%). Inoltre, la carne contiene una grande varietà di sali minerali (soprattutto calcio e ferro). Gli aminoacidi, poi, che costituiscono le proteine della sua carne, sono rappresentate in grande misura e in particolare quelle essenziali vi compaiono tutti.

Per quanto riguarda l'apporto calorico, si pensi che una porzione (una dozzina circa) fornisce poco più di 80 calorie (un alimento fra i meno calorici).

È indicatissima nel trattamento di alcune malattie (iper-triglicedemia e iper-colesterolemia), nelle diete dimagranti e per le donne in gravidanza o allattamento.

La chiocciola si presta ad una vasta gamma di preparazioni culinarie.



Prodotto	Peso al pz.	pz. per ct.
Lumache alla ligure	0,300 kg ~	6
Lumache al vino bianco	0,300 kg ~	6
Lumache alle erbette	0,300 kg ~	6

Le Carni Pronte

Prodotto	Peso al pz.	pz. per ct.
Bovino roastbeef sottofesa	2,500 kg ~	3
Bovino tagliata	0,300 kg ~	6
Guancia di Manzo	0,300 kg ~	6
Bovino spezzatino	0,300 kg ~	6
Suino costina	0,600 kg ~	6
Suino guancette	0,600 kg ~	6
Suino filetto	0,700 kg ~	6
Vitello ossobuco coscia	0,500 kg ~	6
Arrotolato di vitella	2,500 kg ~	3
Bocconcini di pollo al curry	0,300 kg ~	6
Bocconcini di pollo alla pizzaiola	0,300 kg ~	6

Prodotto	Peso al pz.	nr. pz. per ct.
Bocconcini di pollo al vino bianco	0,300 kg ~	6
Coscette di pollo al curry	0,300 kg ~	6
Pollo filetto al forno	0,300 kg ~	6
Coniglio in agrodolce	0,300 kg ~	6
Coniglio alla ligure	0,300 kg ~	6
Coniglio all'ischietana	0,300 kg ~	6

